SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
D. Unless otherwise proscribed by law, JCS/THG, LLC shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
   1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
   2. Within the first twelve months from date of purchase, JCS/THG, LLC will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
   1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
   2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
      a) Your name, full address with zip code and telephone number,
      b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
      c) Your $20.00 (USD) check for return prepaid shipping and handling, and
      d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
   3. JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
   4. All shipping charges must be prepaid by you.
   5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: $20.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

Printed in China
9100050001596
SCVP6009A1CN06EFM1





Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
14. To disconnect, press the OFF button then remove plug from wall outlet.

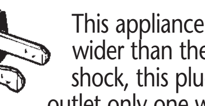
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.**

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE SLOW COOKER. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

Fig. 1

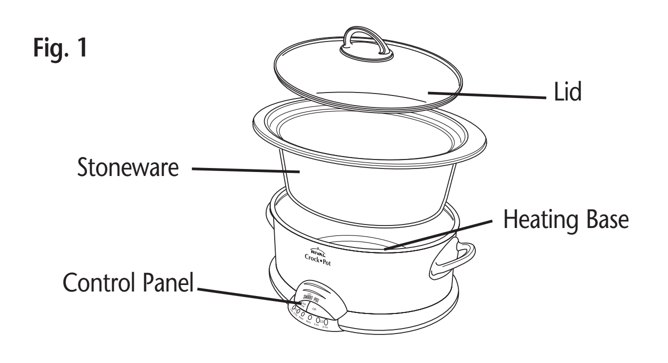
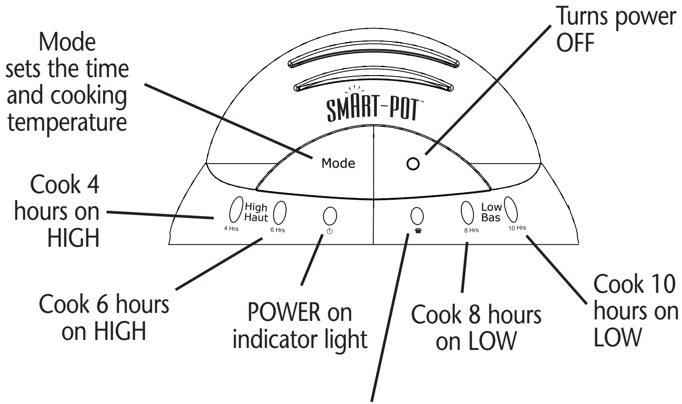


Fig. 2



1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lid (See Fig. 1).
2. Plug in your Smart-Pot™ slow cooker. The POWER light flashes indicating that the unit is plugged in, but not turned on.
3. Press the Mode button to select a programmed time and temperature. The corresponding light illuminates, the slow cooker heats, and the internal timer starts counting down the time (Fig. 2).

   NOTE: WARM is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM setting.
4. When the cooking time has completed, the Smart-Pot™ slow cooker automatically shifts to the WARM setting and the WARM light illuminates.

   NOTE: We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
5. To turn the Smart-Pot™ slow cooker off, press the OFF button (○) and unplug the unit from the outlet (Fig. 2).

USAGE NOTES:

- If there is a power outage, when the power is restored the display and lights blink. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. However, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
- For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your Smart-Pot™ slow cooker. For instance, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, set your Smart-Pot™ slow cooker to 8 hours.
- To avoid over- or under-cooking, always fill the stoneware $1/2$ to $3/4$ full to conform to recommended cook times (with the exception of certain cakes and custards, and as guided otherwise in our slow cooker recipes). Do not overfill the stoneware.

HOW TO USE YOUR SMART-POT™ SLOW COOKER (CONT.)

- Always cook, with the lid on, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- Always wear oven mitts when handling the lid.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Do not store foods in the slow cooker stoneware.
- Do not reheat foods in your Smart-Pot™ slow cooker.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not in the broiler	Yes	No

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware with cold water when it is hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
  CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- If you are converting a recipe that calls for uncooked noodles, macaroni, or pasta, cook them on the stovetop just until slightly tender before adding to slow cooker.
- If you are converting a recipe that calls for cooked rice, stir in raw rice with other ingredients; add 1/4 cup extra liquid per 1/4 cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with three times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover

and allow to simmer 1 1/2 hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.

- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cook times and low temperatures and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients.
- Because eggplant has a very strong flavor, you should parboil or sauté the eggplant before adding it to the slow cooker.

LIQUIDS

- It is not necessary to use more than 1/2 to 1 cup liquid in most instances since juices in meats and vegetables are retained more in slow cooking than in conventional cooking. When converting conventional cooking recipes to slow cooking recipes, use about half of the recommended amount of liquids, except for in recipes that contain rice or pasta (refer to PASTA AND RICE).

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more hot liquid at serving time.
- If milk-based soup recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Since milk, cream or sour cream will break down if heated above boiling point, carefully stir them in at end of cooking cycle.

MEATS

- For meats, trim fats, wipe or rinse well, and pat dry with paper towels. Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor to dish.
- Larger roasts, chickens, and hams are the perfect size for your slow cooker. Select boneless roasts or hams ranging from 2 to 4 pounds for a 4-quart slow cooker, 2.5 to 5 pounds for a 5-quart slow cooker, and 3 to 6 pounds for a 6-quart slow cooker.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily and cook well in your slow cooker. Cook turkey legs, thighs, and breasts, up to 4 pounds for 4-quart slow cookers, 5 pounds for 5-quart slow cookers, and 6 pounds for 6-quart slow cookers.
- If you select a smaller roast, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is 1/2 to 3/4 full.
- Always remember, the size of the meat and the recommended cook time are just estimates. The exact weight of a roast that can be cooked in the slow cooker will depend upon the specific cut, meat configuration, and bone structure.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked beans, fruit, or lighter vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This will enable food to cook at the same rate.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- Lean meats such as chicken or pork tenderloin will cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not touch the lid.
- If you are cooking frozen meats (such as roasts or chickens), you must first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. For most recipes containing cubed frozen meat, cook meats an additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH. For large cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle, during last fifteen minutes to hour of cooking.

SPECIALTY DISHES

- Specialty dishes, such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged in a single layer so they cook easily and serve attractively.

Visit the Crock-Pot® web site at www.crockpot.com, for additional Hints and Tips, Questions and Answers, and Recipes.

RECIPES

MULLED CIDER

1 gallon apple cider
15 whole cloves
5 whole cinnamon sticks
1/3 cup brown sugar
10 whole allspice berries

1. Combine all ingredients in the slow cooker stoneware.
2. Cover and cook on High for 30 minutes and then turn to Low for up to 5 hours. The longer the spices are left in, the stronger the "mulling".

Serves 16

ZESTY ITALIAN BBQ MEATBALLS

Meatballs:

4 pounds ground beef
2 cups bread crumbs
4 teaspoons minced garlic
1 teaspoon dry mustard
2 onions, chopped
1/2 cup fresh Italian parsley, minced
1 teaspoon black pepper
4 eggs, beaten

Sauce:

1 1/2 cups BBQ sauce
1/3 cup ketchup
1/2 cup water
3/4 cup tomato paste
1/3 cup brown sugar
1 teaspoon liquid smoke

1. Combine meatball ingredients. Form into 1-inch balls.
2. Bake the meatballs in a shallow baking dish at 350˚F/180ºC for 20 mins.
3. Transfer meatballs to slow cooker stoneware. Combine all sauce ingredients and mix thoroughly. Pour over meatballs.
4. Cover; cook on Low 4 hours or High 2 hours.

Serves 8-10

RECIPES

ALL-AMERICAN MEAT LOAF

3 pounds ground beef
2 cups ketchup
4 eggs, beaten
2 teaspoons black pepper
1 6-ounce can tomato paste
4 cups bread crumbs
1 cups onion, chopped
2 teaspoons salt
16 slices American cheese (cut into strips)

1. Combine ingredients except cheese and tomato paste.
2. Shape half of mixture into a loaf. Arrange the cheese strips on the meat and top with remaining meat, pressing edges together to seal.
3. Place in slow cooker. Top with tomato paste.
4. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.

Serves 12

THE BEST ASIAN RIBS EVER

2 full racks baby back pork ribs
1 ounce fresh ginger
4 ounces rice wine vinegar
Chopped scallions
6 ounces Hoisin sauce
4 ounces maraschino cherries
Water to cover

1. Split each rack of ribs into 3 sections.
2. Add all ingredients to slow cooker stoneware.
3. Cover; Cook on Low for 6 to 7 hours or High for 3 to 3 1/2 hours.
4 Garnish with scallions.

Serves 6-8

RECIPES

CHUNKY VEGETARIAN CHILI

1 tablespoon olive oil
3 cloves garlic, minced
1/2 cup green bell pepper, chopped
1 1/2 tablespoons chili powder
1 teaspoon dried oregano
1/2 teaspoon salt
1 cup zucchini, chopped chunky
1 package frozen corn kernels
1 16-ounce can stewed tomatoes, undrained
1 15-ounce can pinto beans, rinsed and drained
1 28-ounce can whole tomatoes, undrained and chopped
1/4 cup sour cream (optional garnish)
3/4 cup red bell pepper, chopped
1 cup celery, chopped
1 teaspoon ground cumin
1 bay leaf
1/2 teaspoon black pepper
1 cup mushrooms, chopped chunky
1 15-ounce can black beans, rinsed and drained
1 15-ounce can diced tomatoes, drained
1/4 cup cheddar cheese, shredded (optional garnish)
1 1/2 cups Vidalia onion, chopped (or other large, sweet yellow onion)

1. Heat the oil in a Dutch oven or large sauté pan over medium heat.
2. Add onion, garlic, bell peppers, and celery.
3. Sauté 5 minutes or until tender and transfer to slow cooker stoneware.
4. Add remaining ingredients and cook on Low 6-8 hours or High 5-7 hours.
5. Serve over white or brown rice and garnish with sour cream and/or shredded cheese.

Serves 6-8

RECIPES

MEDITERRANEAN STUFFED CHICKEN BREASTS

6 boneless, skinless chicken breasts
1/3 cup oil cured olives, pit in*
1 teaspoon dried basil, oregano, or mint
1 15-ounce can of diced tomatoes, undrained
1/3 cup sun-dried tomatoes, drained from oil and chopped (if using dry sun dried tomatoes, soak in warm water for 10-15 minutes, dry and chop)
8 ounces feta (drained and dried if necessary)
1 teaspoon minced lemon zest
1/2 teaspoon garlic powder
Freshly ground black pepper
3 cups chopped fresh spinach (heavy stems removed)

*If using pitted olives, add to slow cooker stoneware in the final hour of cooking.

1. Place 1 chicken breast between plastic wrap and, using the back of a skillet, meat tenderizer, etc., pound until about 1/4 inch thin. Repeat with each chicken breast.
2. In a separate bowl, combine feta, spinach, sun dried tomatoes, lemon zest, basil (or oregano or mint), garlic powder, and pepper to taste. Mix to combine.
3. Lay chicken “skin” side down on work surface and place approximately 2 tablespoons of feta mixture onto the wide end of the breast. Roll snugly and repeat with each breast.
4. Place rolled chicken in Stoneware, seam down, and top with diced tomatoes and olives.
5. Cook on High for 2 1/2 hours or on Low for 3 1/2 - 4 hours. Serve each portion topped with a spoonful of tomatoes and olives.

Serves 6

ROSEMARY RED JACKET POTATOES

24 red potatoes, quartered
1/4 cup. butter, melted
6 teaspoons minced garlic
1 teaspoon salt
1/2 cup fresh Italian parsley, chopped
1/2 cup. lemon juice
2 tablespoons olive oil
1/4 cup. fresh rosemary leaves, minced
1 teaspoon paprika

1. Mix all ingredients except parsley in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.
3. Before serving, toss with parsley.

Serves 16

RECIPES

BARBECUED PULLED PORK SANDWICHES

5 pounds pork roast
2 tablespoons fresh lemon juice
1 21-ounce bottle of your favorite barbecue sauce
2 teaspoons brown sugar
2 medium onions, chopped
16 hamburger buns or hard rolls

1. Place the pork roast in the slow cooker stoneware. Cover; cook on Low for 10 to 12 hours or on High for 5 to 6 hours.
2. Remove the pork roast from the stoneware, and pull the meat into shredded pieces.
3. Pour out any liquid in the stoneware, and combine pork with the remaining ingredients in the slow cooker.
4. Cook on High for 2 hours.
5. Serve the barbecue pork on hamburger buns or hard rolls.

Serves 16

EASY PORK QUESADILLAS

1-2 bottles of your favorite BBQ sauce
2 ripe avocados, peeled and sliced
Sour cream and salsa to garnish
1 6-pound pork butt or pork shoulder, trimmed of fat
1 package (8) burrito wrappers
1 bunch cilantro, stemmed (optional)
1-2 cups shredded Monterey Jack or Cheddar cheese

1. Place pork in slow cooker stoneware and pour barbecue sauce on top. Turn pork to coat with sauce. Cook on high for 8-10 hours or on low for 10-12 hours.
2. Set oven to 400°F/204°C.
3. Roll burritos with barbecued pork, avocado, and cilantro and place in a 9x13-inch glass baking dish.
4. Top with cheese and place in oven. Cook for 5-10 minutes or until heated through and cheese is melted.

Serves 6-8

RECIPES

SUNDAY DINNER BEEF ROAST

5 to 7 pounds rump, pot, or chuck roast
2 teaspoons freshly ground pepper
1/2 cup white wine
4 large carrots, sliced
2 teaspoons fresh parsley, minced
2 teaspoons fresh thyme, minced
4 cloves garlic, sliced
2 teaspoons salt
6 medium potatoes, chopped
2 onions chopped
2 teaspoons fresh rosemary, leaves only

1. Using a small knife, make several slits all over the roast.
2. Insert slices of garlic into these slits.
3. Rub the outside of the roast with salt and pepper.
4. Place in the slow cooker stoneware and add the remaining ingredients.
5. Cover; cook on Low 10 to 12 hours (or on High 5 to 6 hours).
6. Remove the roast and let it rest for 15 minutes before slicing.

Serves 18

MUSHROOM BARLEY STEW

2 celery stalks, cut into 1/4-inch dice
1 yellow onion, cut into 1/4-inch dice
2 bay leaves
1/2 pound of pearl barley, rinsed and checked over
1 cup dried mushrooms, porcini if possible, soaked to cover in warm water to soften, liquid reserved
1 tablespoon fresh thyme
8-10 cups chicken (or mushroom) stock
2 carrots, peeled and cut into 1/4- inch dice
10-ounce package of fresh mushrooms, such as crimini, rinsed and thinly sliced

1. Add all ingredients, starting with 8 cups of stock and including reserved liquid from dried mushrooms (being careful to discard any sediment), to stoneware. Stir to blend.
2. Cook on high for 3-4 hours or on low for 5 1/2 hours, until barley and vegetables have softened. If more liquid is needed, add more stock (this will require more cooking time after adding).
3. Adjust seasoning and serve with a sprinkling of parsley.

Serves 8-10

RECIPES

ITALIAN STYLE ROAST

2 6-ounce cans tomato paste
2 packages dry onion soup mix
1 tablespoon fresh thyme
2 teaspoons black pepper
2 16-ounce cans diced tomatoes
4 carrots, chopped
2 celery stalks, sliced
4 teaspoons minced garlic
1 tablespoon fresh oregano
2 teaspoons salt
4 pounds chuck roast
2 onions, chopped
2 potatoes, chopped
4 bay leaves

1. Mix together ingredients. Place roast in slow cooker stoneware.
2. Add soup mixture. Cover; cook on Low 8-10 hours or on High 4-5 hours.
3. Remove bay leaves before serving.

Serves 12

CURRIED BUTTERNUT SQUASH SOUP

1 yellow onion, chopped
1 tablespoon curry powder
Salt and pepper to taste
2 pounds butternut squash, rinsed, peeled, seeded, and chopped into 1-inch cubes
4-5 cups chicken stock
1/4 teaspoon ground cloves
1/4 cup chopped dried cranberries
1 firm, crisp apple (such as Macoun, Gala, or Braeburn), peeled, seeded, and chopped

1. Add squash, apple and onion to the slow cooker stoneware.
2. In a separate bowl, combine 4 cups stock, curry, and cloves and mix. Pour over squash and apples.
3. Cook on High for 3 1/2- 4 hours or on Low for 5–5 1/2 hours, until ingredients have fully softened.
4. Puree with an emersion blender (or traditional blender). Adjust salt and pepper to taste and add more stock if soup is too thick (this will require more cooking time after adding).
5. Serve in bowls, garnishing with sprinkle of dried cranberries.

Serves 6-8

RECIPES

CORNED BEEF AND CABBAGE

12 new potatoes, quartered
4 lb corned beef brisket
3 bay leaves
1 head cabbage, wedged
4 carrots, sliced
2 onions, sliced
8 black peppercorns

1. Place potatoes and carrots in bottom of slow cooker stoneware.
2. Add brisket, onion, bay leaves and peppercorns.
3. Add enough water to cover.
4. Cover; cook on Low 8-10 hours or High 4-5 hours. Add cabbage halfway through cooking.

Serves 10

EASY BARBECUE RIBS

2 teaspoons salt
2 medium onions, sliced
2 tablespoons fresh lemon juice
1 14-ounce bottle of your favorite barbecue sauce
2 teaspoons freshly ground black pepper
1 tablespoon brown sugar
6 pounds beef or pork spareribs, sliced into serving pieces

1. Rub the spareribs with salt and pepper and broil for 15 minutes until browned.
2. Place the spareribs and onion into the slow cooker stoneware.
3. Combine the barbecue sauce, sugar, and lemon juice, and pour over the ribs.
4. Cover; cook on Low 8 to 10 hours (or on High 4 to 5 hours).

Serves 8

RECIPES

CHICKEN TORTILLA SOUP

2 cloves of garlic, minced
1 teaspoon cumin
2 15-ounce cans of diced tomatoes, undrained
4 boneless, skinless chicken thighs, rinsed, dried, and seasoned with salt and pepper
1 yellow onion, diced
Salt and pepper
1 1/2 - 2 1/2 cups chicken broth
1 4-ounce tin chopped green chilies, drained (hot or mild, depending on preference)

Toppings:
4 corn tortillas, sliced into 1/4-inch strips
1/2 cup shredded Monterey Jack cheese
1 avocado, diced and tossed with lime juice to prevent browning
2 tablespoons chopped cilantro
1 lime

1. Place chicken in slow cooker stoneware.
2. In a separate bowl, combine chilies, garlic, onion, tomatoes, 1 1/2 cups chicken broth and cumin. Blend and pour over chicken.
3. Cook on high for 3 hours or low for 4 1/2 - 5 hours. When chicken is very tender, use the tines of two forks to shred the chicken. Adjust seasoning and add additional chicken broth if soup is too thick, noting that the soup will also be thickened with the addition of the sliced tortillas.
4. Just before serving, add sliced tortillas and chopped cilantro to Stoneware. Stir to incorporate and to soften tortillas. Adjust seasoning to taste.
5. Serve in soup bowls, topping each with shredded cheese, diced avocado, and a squeeze of lime.

Serves 4–6

CLASSIC BAKED BEANS

6 16-ounce cans baked beans, drained
1/2 cup molasses
1/2 teaspoon dry mustard
2 tablespoons Worcestershire sauce
2 medium onions, chopped
1 cup ketchup
1 teaspoon freshly ground black pepper
12 slices bacon, crisply fried and crumbled

1. Place all ingredients in the slow cooker stoneware and mix thoroughly to combine.
2. Cover; cook on Low 8 to 10 hours (or on High for 4 to 5 hours).

Serves 12

RECIPES

BROWNIE BOTTOMS

1 cup brown sugar
4 tablespoons cocoa powder
1 cup milk chocolate chip morsels
6 tablespoons butter or margarine, melted
2 packages instant chocolate pudding mix (2 3/4- ounces)
1 1/2 cups water
5 cups packaged brownie mix
4 eggs
1 cup water

1. Lightly grease the slow cooker stoneware with the non-stick cooking spray.
2. In a small saucepan, combine the brown sugar, 1 1/2 cups water and cocoa powder, and bring to a boil.
3. In a small bowl, combine the remaining ingredients to form a batter.
4. Spread the batter into the stoneware, and pour the boiling mixture over this batter.
5. Cover; cook on High for 1 1/2 hours. Turn off the heat and let stand for 30 minutes. Serve warm.

Serves 12

STUFFED ARTICHOKES

1 lemon, sliced in quarters
2 cups bread crumbs
1 large bunch flat leaf parsley, chopped
1 teaspoon freshly ground pepper
6-8 artichokes, washed, tops sliced off and stems trimmed
2 cups grated Pecorino Romano cheese
2 teaspoons salt
2 tablespoons extra virgin olive oil

Fill slow cooker stoneware with lemon slices and about 1 1/2 inches of water. Combine bread crumbs, cheese, parsley, salt, and pepper in a bowl. Spread artichoke leaves and fill pockets generously with bread crumb mixture until you reach the soft leaves near the center. Place artichokes in stoneware standing up. Drizzle olive oil on top of each artichoke. Set unit to High for 1 1/2 hours or Low for 3-4 hours. Put on lid and cook until leaves are tender and pull away from heart easily. Check for doneness after 1 hour (High) or after 3 hours (Low).

Serves 6-8

RECIPES

CHICKEN AND SWEET POTATO STEW

8 chicken breasts, cubed
4 yellow potatoes, cubed
2 28-ounce cans whole tomatoes
1 teaspoon black pepper
1/2 teaspoon nutmeg
2 teaspoons celery seed
2 cups chicken broth
4 sweet potatoes, peeled and cubed
4 carrots, sliced
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon cinnamon
2 teaspoons paprika
1/2 cup fresh basil

1. Combine all ingredients in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on Low 6-8 hours or High 3-4 hours.

Serves 12

SCALLOPED POTATOES AND HAM

1 can cream of mushroom condensed soup
1 ham steak, about 1 1/2 pounds, cubed
Grill seasoning to taste
6-8 large russet potatoes scrubbed clean and sliced in 1/4- inch rounds
1 soup can water
4 ounces shredded cheddar cheese

1. Layer potatoes and ham in a slow cooker stoneware sprayed with nonstick spray.
2. Mix the soup, water, cheese, and seasoning together and pour over potatoes and ham. Set unit on High for 3 1/2 hours and then Low for 1 hour.

Serves 6-8

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de JCS/THG, LLC, s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
D. À moins que la loi ne l'interdise, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.
E. Toutes les pièces qui constituent ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
   1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières. * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
   2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.
G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à JCS/THG, LLC, dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
   1. Emballez avec soin l'article dans l'emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries durant le transport.
   2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
      a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
      b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
      c) un chèque de 20.00 $ (USD) pour les frais de manutention et de transport de retour; et
      d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
   3. JCS/THG, LLC conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
   4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
   5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

FRAIS D'EXPÉDITION ET DE MANUTENTION: 20,00 $ (dollars américains)

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.

Imprimé en Chine
9100050001596
SCVP6009A1CN06EFM1





Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de précautions fondamentales, y compris des suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou la base chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Soyez vigilant si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne placez la mijoteuse ni sur ni à proximité d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer la mijoteuse une fois qu'elle a chauffé.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par exemple, des ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès qui a déjà chauffé.
14. Pour débrancher la mijoteuse, appuyez sur le bouton d'arrêt, puis tirez la fiche hors de la prise de courant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE**.
Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez pas de réparer cet appareil. La mijoteuse est équipée d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **EMPLOYER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE.** Veillez à ce que ce cordon prolongateur ne pende pas, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise.

REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail et plateaux de table – ceux faits de Corian®, par exemple – ne supportent pas la chaleur que produisent divers appareils pendant de longues périodes de temps. Après son chauffage, ne placez pas l'appareil sur une belle table en bois. Afin de ne pas risquer d'abîmer la surface, nous recommandons de poser la mijoteuse sur une plaque insensible à la chaleur ou sur un dessous-de-plat.

REMARQUE : Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une faible odeur peuvent se dégager. Ce phénomène normal n'a pas lieu de vous inquiéter; il cessera après quelques utilisations.

REMARQUE : Posez soigneusement le pot en grès sur table de cuisson vitrocéramique parfaitement lisse, plan de travail, table, ou autre. De par sa nature, la surface inférieure rugueuse du grès peut érafler diverses surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussin isolant sur table ou plan de travail avant d'y poser le pot en grès.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

Fig. 1

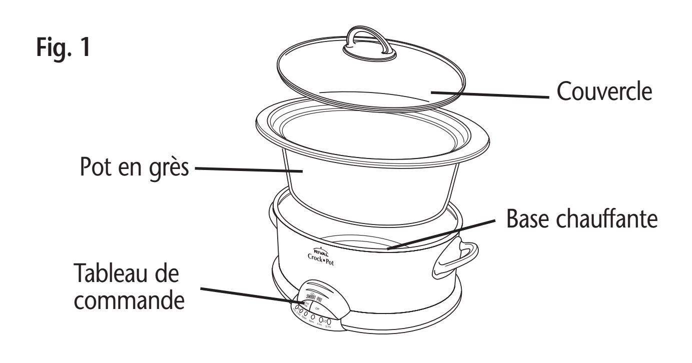
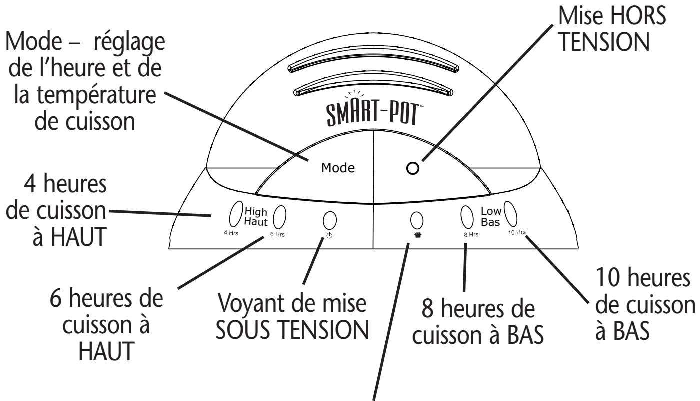


Fig. 2



Une fois la durée de cuisson écoulée, la mijoteuse Smart-Pot™ passe automatiquement au réglage GARDE-AU-CHAUD pour garder le mets cuit à la température de service, sans le surcuire.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™ (SUITE)

1. Placez les ingrédients dans le pot en grès préalablement placé dans la base chauffante puis mettez le couvercle (Fig. 1).
2. Branchez la mijoteuse Smart-Pot™. Le voyant de mise SOUS TENSION clignotera, indiquant que l'appareil est branché mais pas mis en service.
3. Appuyez sur la touche Mode pour sélectionner un programme durée et température. Le voyant correspondant s'allumera, la mijoteuse chauffera et la minuterie interne débutera le décompte de la durée (Fig. 2).

   REMARQUE: Le réglage GARDE-AU-CHAUD NE fait QUE garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à ce que vous soyez prêt à les déguster. Il NE CONVIENT PAS à la cuisson.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la mijoteuse Smart-Pot™ passe automatiquement au réglage GARDE-AU-CHAUD et le voyant de GARDE-AU-CHAUD s'allume.

   REMARQUE: Nous déconseillons de laisser les aliments cuits au réglage GARDE-AU-CHAUD plus de 4 heures.
5. Pour mettre la mijoteuse Smart-Pot™ hors tension, appuyez sur le bouton d'ARRÊT (O) puis débranchez l'appareil à la prise (Fig. 2).

NOTES D'UTILISATION:

- Les coupures de courant annulant les réglages, l'afficheur et les voyants clignotent une fois le courant est rétabli. Il vous faut régler la mijoteuse de nouveau. Attention! L'altération pourrait avoir rendu le mets inconsommable. Jetez-le si vous ignorez la durée de la panne.
- Pour les recettes qui ont une durée de cuisson déterminée, choisissez le réglage de la mijoteuse Smart-Pot™ qui s'en rapproche le plus. Si, par exemple, la recette indique de cuire un mets de 7 à 9 heures au réglage BAS, réglez la mijoteuse Smart-Pot™ à 8 heures de cuisson à BAS.
- Pour éviter de cuire trop ou pas assez, remplissez toujours le pot en grès à demi ou aux trois quarts pour pouvoir observer les durées de cuisson données (outre pour certains gâteaux et flans, et tel que conseillé dans nos recettes mijotées). Ne remplissez jamais le pot en grès à l'excès.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™ (SUITE)

- Faites cuire en utilisant le couvercle, pendant la durée recommandée. N'ôtez pas le couvercle durant les deux premières heures de cuisson.
- Portez toujours des gants de cuisinier pour manipuler le couvercle.
- Débranchez la mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer.
- Ne rangez pas d'aliments dans le pot en grès de la mijoteuse.
- Ne faites pas réchauffer les restes dans la mijoteuse Smart-Pot™.
- Le pot en grès supporte la chaleur des fours ordinaires et des fours à micro-ondes mais ne le mettez ni sur les foyers de cuisson à gaz ou électriques ni sous le gril. Consultez le tableau ci-dessous.

Pièce	Lavable en machine	Utilisable dans le four	Utilisable dans micro-ondes	Utilisable sur cuisinière
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Pot en grès	Oui	Oui, mais pas sous le gril	Oui	Non

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

- Réglez TOUJOURS la mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Le couvercle et le pot en grès peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude ou en machine. N'employez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer – un linge, une spatule de caoutchouc ou une éponge suffisent généralement pour décoller les résidus. Enlevez les taches (d'eau, ou autre) avec un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Comme tout autre ustensile de cuisine en céramique fine, le pot en grès est susceptible aux changements brusques de température. Ne lavez jamais un pot en grès chaud à l'eau froide.
- Passez un linge imbibé d'eau savonneuse chaude sur l'extérieur de la base chauffante et asséchez-le. N'employez pas de produits abrasifs. **ATTENTION**: N'immergez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si vous adaptez une recette dans laquelle on vous dit de mettre des pâtes alimentaires crues, faites cuire les macaronis, les nouilles, ou autres sur la cuisinière jusqu'à ce qu'ils ou elles soient encore un peu fermes avant de les mettre dans la mijoteuse.
- Si une recette comprend du riz cuit, mélangez du riz cru aux autres ingrédients puis ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Employez, de préférence du riz étuvé «converted» à longs grains pour obtenir les résultats optimaux lors du long mijotage.

HARICOTS

- Les haricots doivent ramollir avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. Le sucre et les acides ont tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- Les haricots secs, et en particulier les haricots rouges, doivent bouillir avant d'être incorporés aux recettes. Couvrez-les de trois fois leur volume d'eau non salée et portez-les à l'ébullition. Faites-les bouillir 10 minutes, réduisez le feu, couvrez-les et faites les cuire 1,5 heure au frémissement ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Si désiré, faites-les tremper avant la cuisson. Jetez l'eau de cuisson et de trempage.
- Les haricots cuits, en conserve, peuvent remplacer les haricots secs.

LÉGUMES

- Beaucoup de légumes bénéficient du mijotage à basse température et développent une délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Quand une recette se compose de viande et de légumes, mettez toujours les légumes en premier dans la mijoteuse. Les légumes mijotés cuisent plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes près du pourtour et du fond de la mijoteuse, la cuisson se fera mieux. Mélangez les légumes – hachés ou coupés en tranches ou rondelles – aux autres ingrédients de la recette.
- Ayant un goût très prononcé, il est judicieux de blanchir l'aubergine ou de la sauter avant de la placer dans la mijoteuse.

LIQUIDES

- La plupart du temps, il est inutile d'employer plus de 125 à 250 mL de liquide car les viandes et les légumes perdent moins de leurs sucs durant le mijotage qu'avec les autres modes de cuisson. Lorsque vous adaptez une recette pour la mijoter, utilisez à peu près la moitié moins de liquide que ne le conseille la recette, sauf si la recette en question incorpore du riz ou des pâtes alimentaires (consultez la PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ).

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

LAIT

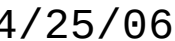
- Le lait, la crème et la crème sure se séparant à la cuisson prolongée, ne les ajoutez si possible que durant les 15 à 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre; elles présentent le gros avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

- Certaines recettes indiquent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot puis ajoutez l'eau voulue pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir.
- Quand les soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, utilisez 250 à 500 mL d'eau. Étant donné que le lait, la crème et la crème sure se séparent lorsque chauffés au-dessus du point d'ébuillition, ajoutez-les avec précautions, en remuant, à la fin du cycle de cuisson.

VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-la ou rincez-la puis asséchez-la avec des essuie-tout. Si elle est très marbrée de gras, faites-la revenir dans une poêle ou passez-la sous le gril puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.
- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés de 1 à 2 kg pour les mjoteuses de 3,75 litres, de 1,2 à 2,5 kg pour les mijoteuses de 4,7 litres et de 1,5 à 3 kg pour les mijoteuses de 5,7 litres.
- Les pièces avec os (côtes levées, côtelettes ou morceaux de dinde) se prêtent également très bien à la cuisson dans les mijoteuses: les cuisses, hauts de cuisses et poitrines jusqu'à 2 kg dans les mjoteuses de 3,75 litres, jusqu'à 2,5 kg dans les mijoteuses de 4,7 litres et jusqu'à 3 kg dans les mijoteuses de 5,7 litres.



CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- Si le rôti est plus petit, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre afin que le pot en grès soit plein à demi ou aux trois quarts.
- Rappelez-vous que le poids de la viande et la durée de cuisson ne sont fournis qu'à titre informatif. Le poids exact qu'accepte une certaine mijoteuse dépend de la coupe, de la forme de la pièce et de ses os.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour la cuire avec haricots cuits, fruits ou légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Ainsi les ingrédients cuiront à la même allure.
- Se classant parmi les viandes maigres, le poulet et le filet de porc cuisent plus vite que les viandes qui ont plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaule de porc.
- La viande doit être contenue dans le pot en grès sans lever le couvercle.
- Pour cuire des viandes congelées (rôtis ou poulets), versez préalablement 250 mL ou plus de liquide tiède dans la mijoteuse. Ce liquide « tampon » amortira le changement soudain de température. Si la recette comprend des cubes de viande congelée, prolongez la durée de cuisson de 4 heures à BAS ou de 2 heures à HAUT. Dégeler et attendrir les plus grosses pièces de viande congelée peut prendre plus longtemps.

POISSON

- Le poisson cuisant très vite, ne l'ajoutez qu'à la fin du cycle de cuisson, au cours des 15 à 60 dernières minutes de cuisson.

SPÉCIALITÉS

- Disposez les spécialités – côtelettes farcies ou roulades de bœuf, cigares au chou, poivrons farcis et pommes cuites, par ex. – dans la mijoteuse en une seule couche pour pouvoir les servir aisément, sans les abîmer.

Consultez le site Crock-Pot®: www.crockpot.com qui donne les questions fréquentes et procure encore plus de conseils pratiques et de recettes.

RECETTES

CIDRE CHAUD ÉPICÉ

3,75 litres de cidre
15 clous de girofle entiers
5 bâtons de cannelle entiers
75 mL de cassonade
10 piments de la Jamaïque entiers

1. Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez et faites cuire au réglage haut pendant 30 minutes; réglez alors la mijoteuse au réglage bas et faites cuire jusqu'à 5 heures de plus. Plus vous laissez macérer les épices dans le cidre, plus le goût est savoureux et prononcé.

Pour 16 personnes

BOULETTES DE VIANDE PIQUANTES À L'ITALIENNE

Boulettes de viande:

2 kg de bœuf haché
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)
20 mL d'ail haché fin
5 mL de moutarde (en poudre)
2 oignons, hachés
125 mL de persil frais à feuilles plates, haché
5 mL de poivre noir
4 œufs, battus

Sauce:

375 mL de sauce BBQ
75 mL de ketchup
125 mL d'eau
200 mL de pâte de tomates
75 mL de cassonade
5 mL de fumée liquide

1. Mélangez tous les ingrédients des boulettes de viande. Formez des boulettes de 2,5 cm de diamètre.
2. Faites cuire les boulettes de viande dans un plat à four peu profond. Prévoyez 20 minutes de cuisson à 350˚F/180ºC.
3. Transvasez les boulettes de viande dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez les ingrédients de la sauce pour obtenir un mélange homogène. Versez-le sur les boulettes.
4. Couvrez et faites cuire 4 heures au réglage bas ou 2 heures au réglage haut.

8 à 10 portions

RECETTES

PAIN DE VIANDE À L'AMERICAN

1,5 kg de bœuf haché
500 mL de ketchup
4 œufs, battus
10 mL de poivre noir
1 boîte (173 mL) de pâte de tomates
1 litre de chapelure (ou de mie de pain)
250 mL d'oignon haché
10 mL de sel
16 tranches de fromage American (coupées en bandes)

1. Mélangez les ingrédients, sauf le fromage et la pâte de tomates.
2. Donnez la forme de pain à la moitié du mélange. Disposez des lanières de fromage sur la viande puis recouvrez avec le reste de la viande. Pressez les bords pour bien les sceller.
3. Placez le pain de viande dans la mijoteuse puis nappez-le de pâte de tomates.
4. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.

12 portions

CÔTES LEVÉES SURFINES À LA MODE ASIATIQUE

2 plaques de petites côtes levées de dos
28 g de gingembre frais
120 mL de vinaigre
Oignons verts hachés
173 mL de sauce hoisin
115 g de cerises au marasquin
Eau pour couvrir

1. Coupez chaque plaque en trois.
2. Placez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
3. Couvrez et faites cuire de 6 à 7 heures à bas ou 3 à 3,5 heures à haut.
4. Garnissez d'oignon vert pour servir.

6 à 8 portions

RECETTES

CHILI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES CONCASSÉS

15 mL d'huile d'olive
3 gousses d'ail, émincées
125 mL de poivron vert, haché
22 mL d'assaisonnement au chile
5 mL d'origan déshydraté
2 mL de sel
250 mL de courgettes, concassées
1 paquet de grains de maïs congelés
1 boîte (454 mL) de tomates à l'étuvée, avec jus
1 boîte (426 mL) de haricots pinto, rincés et égouttés
1 boîte (796 mL) de tomates entières, avec leur jus, hachées
50 mL de crème sure (garniture en option)
200 mL de poivron rouge, haché
250 mL de céleri, haché
5 mL de cumin moulu
1 feuille de laurier
2 mL de poivre noir
250 mL de champignons, concassés
1 boîte (426 mL) de frijoles, rincées et égouttées
1 boîte (426 mL) de tomates en dés, égouttées
50 mL de cheddar râpé en filaments (garniture en option)
375 mL d'oignon Vidalia haché (ou tout autre gros oignon jaune, doux)

1. À feu moyen, chauffez l'huile dans un faitout ou dans un grand plat à sauter.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron (rouge et vert) et le céleri.
3. Faites-les revenir 5 minutes ou jusqu'à tendreté; mettez-les dans pot en grès de la mijoteuse.
4. Placez le reste des ingrédients dans la mijoteuse et faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou de 5 à 7 heures au réglage haut.
5. Servez sur un lit de riz blanc ou cargo et garnissez de crème sure ou de cheddar râpé en filaments ou bien même de crème sure et de cheddar.

6 à 8 portions

RECETTES

POITRINES DE POULET FARCIES DU MIDI

6 poitrines de poulet, sans os ou peau
75 mL d'olives dans l'huile, non dénoyautées*
5 mL de basilic, origan ou menthe déshydraté
1 boîte (426 mL) de tomates en dés, avec jus
75 mL de tomates confites, huile égouttée, hachées (si les tomates ont séché au soleil, les tremper 10 à 15 minutes dans l'eau tiède, les assécher et les hacher)
250 g de féta (égoutté et asséché, au besoin)
5 mL de zeste de citron, haché fin
2 mL de poudre d'ail
Poivre noir frais moulu
750 mL d'épinards frais, hachés (grosses tiges enlevées)

*Si les olives sont dénoyautées, ajoutez-les durant la dernière heure de cuisson.

1. Placez 1 poitrine de poulet entre deux couches de pellicule plastique et aplatissez-la (avec marteau à viande, ou autre) afin qu'elle ait environ 0,6 cm d'épaisseur. Aplatissez les autres poitrines de poulet de la même façon.
2. Dans un bol, réunissez le féta, les épinards, les tomates confites, le zeste de citron, le basilic (origan ou menthe), la poudre d'ail et le poivre au goût; mélangez-les.
3. Étalez le poulet (face où aurait été la peau en bas) et déposez environ 30 mL de mélange au féta au bout le plus large de la poitrine. Roulez la poitrine serré.
4. Disposez les roulades dans le pot en grès, en veillant à ce que la couture se trouve dessous; versez les tomates en dés sur les roulades, puis les olives.
5. Faites cuire 2,5 heures à haut ou 3,5 à 4 heures à bas. Pour servir, déposez une cuillerée de tomate et d'olives sur chaque portion de poulet.

6 portions

POMMES DE TERRE ROUGES AU ROMARIN

24 pommes de terre rouges, coupées en quatre
50 mL de beurre fondu
30 mL d'ail émincé
5 mL de sel
125 mL de jus de citron
30 mL d'huile d'olive
50 mL de feuilles de romarin frais, hachées
5 mL de paprika
125 mL de persil à feuilles plates frais, haché

1. Mélangez les ingrédients, outre le persil, dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.
3. Touillez les pommes de terre avec le persil avant de servir.

16 portions

RECETTES

SANDWICHS AU PORC DÉCHIQUETÉ

1 rôti de porc de 2,5 kg
30 mL de jus de citron frais
1 bouteille de 620 mL de votre sauce barbecue préférée
10 mL de cassonade
2 oignons moyens, hachés
16 pains à hambourgeois ou petits pains croûtés

1. Placez le rôti de porc dans pot en grès de la mijoteuse, couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures au réglage bas ou 5 à 6 heures au réglage haut.
2. Sortez le rôti cuit de la mijoteuse et déchiquetez la viande.
3. S'il reste du liquide dans la mijoteuse, videz-le. Mélangez ensuite la viande et le reste des ingrédients dans le pot en grès.
4. Faites cuire 2 heures au réglage haut.
5. Servez la viande sur les pains à hambourgeois ou les petits pains croûtés.

16 portions

QUESADILLAS FACILES AU PORC

1 ou 2 bouteilles de votre sauce BBQ favorite
2 avocats, épluchés et coupés en tranches
Crème sure et salsa pour garnir
1 rôti de porc de 3 kg (soc ou épaule), gras paré
1 paquet de 8 crêpes à burrito
1 bouquet de coriandre, sans tiges (option)
250 à 500 mL de monterey jack ou de cheddar, râpé en filaments

1. Mettez le porc dans pot en grès de la mijoteuse nappez-le de sauce barbecue. Tournez le rôti pour complètement l'enduire. Faites-le cuire de 8 à 10 heures au réglage haut ou bien de 10 à 12 heures au réglage bas.
2. Réglez le four à 400°F/204°C.
3. Roulez les burritos en incorporant la viande, l'avocat et la coriandre. Posez-les dans un plat en verre allant au four de 23 x 33 cm.
4. Répartissez le fromage sur le dessus et enfournez. Faites cuire de 5 à 10 minutes, soit pour bien réchauffer les burritos et faire fondre le fromage.

6 à 8 portions

RECETTES

RÔTI DE BŒUF DOMINICAL

2,5 à 3,5 kg de bœuf (croupe, morceau à braiser ou palette)
10 mL de poivre noir frais moulu
125 mL de vin blanc
4 grosses carottes, coupées en rondelles
10 mL de persil frais, haché
10 mL de thym frais, haché
4 gousses d'ail, coupées en lamelles
10 mL de sel
6 pommes de terre moyennes, hachées
2 oignons, hachés
10 mL de romarin frais, feuilles seulement

1. Inciser le rôti ici et là à l'aide d'un petit couteau.
2. Insérez les lamelles d'ail dans ces incisions.
3. Frottez la surface extérieure du rôti avec le sel et le poivre.
4. Posez le rôti ainsi que le reste des ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
5. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à bas ou 5 à 6 heures à haut.
6. Sortez le rôti et laissez-le reposer 15 minutes avant de le découper.

18 portions

RAGOÛT AUX CHAMPIGNONS ET À L'ORGE

2 branches de celeri, en dés de 0,6 cm
1 oignon jaune, coupé en dés de 0,6 cm
2 feuilles de laurier
250 g d'orge perlé, rincé et trié
250 mL de champignons lyophilisés – des bolets si possible, recouverts d'eau tiède pour les réhydrater, liquide réservé
15 mL de thym frais
2 à 2,5 litres de bouillon de poulet ou de bouillon de champignon
2 carottes, épluchées puis coupées en dés de 0,6 cm
300 g de champignons frais, des crimini par ex., rincés et coupés en lamelles fines

1. Mettez tous les ingrédients, en commençant par le bouillon et le liquide réservé de réhydratation des champignons (jetez tout sédiment) dans le pot en grès. Remuez pour les mélanger.
2. Faites cuire 3 ou 4 heures au réglage haut ou 5,5 heures à bas, soit jusqu'à ce que l'orge et les légumes soient mous. Ajoutez plus de liquide si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'avoir ajouté).
3. Rectifiez l'assaisonnement puis parsemez de persil pour servir.

8 à 10 portions

RECETTES

RÔTI À L'ITALIENNE

2 boîtes (173 mL) de pâte de tomates
2 sachets de soupe à l'oignon déshydratée
15 mL de thym frais
10 mL de poivre noir
2 boîtes (454 mL) de tomates en dés
4 carottes, hachées
2 branches de céleri, coupées en tranches
20 mL d'ail haché fin
15 mL d'origan frais
10 mL de sel
2 kg de rôti de palette
2 oignons, hachés
2 pommes de terre, hachées
4 feuilles de laurier

1. Mélangez les ingrédients, sauf la soupe déshydratée. Posez le rôti dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Ajoutez le mélange de soupe déshydratée. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou 4 à 5 heures au réglage haut.
3. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

12 portions

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE AU CARI

1 oignon jaune, haché
15 mL de cari
Sel et poivre au goût
1 kg de courge musquée, rincée, pelée, épépinée et coupée en cubes de 2,5 cm
1 à 1,25 litre de bouillon de poulet
1 mL de clou de girofle moulu
50 mL de canneberges séchées, hachées
1 pomme ferme (Macoun, Gala ou Braeburn) pelée, cœur enlevé et hachée

1. Placez la courge, la pomme et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Dans un bol, mélangez 1 litre de bouillon, le cari et le clou de girofle; mélangez-les puis versez sur la courge et la pomme.
3. Faites cuire de 3,5 à 4 heures au réglage haut ou 5 à 5,5 heures à bas – les ingrédients doivent être mous.
4. Travaillez les ingrédients avec un mélangeur plongeant (ou mélangeur ordinaire). Rectifiez l'assaisonnement – salez et poivrez au goût et éclaircissez la soupe si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'ajout de liquide).
5. Versez dans des bols de service et garnissez de canneberges hachées.

6 à 8 portions

RECETTES

BŒUF SALÉ AU CHOU

12 pommes de terre nouvelles coupées en quatre
2 kg de bœuf salé
3 feuilles de laurier
1 chou pommé, coupé en quartiers
4 carottes, coupées en rondelles
2 oignons, coupés en rondelles
8 grains de poivre noir

1. Placez les pommes de terre et les carottes au fond de pot en grès de la mijoteuse.
2. Ajoutez alors le bœuf salé, l'oignon, le laurier et les grains de poivre.
3. Mettez suffisamment d'eau pour recouvrir.
4. Couvrez puis faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut. Ajoutez le chou lorsque la moitié de la durée de la cuisson s'est écoulée.

10 portions

CÔTES LEVÉES VITE FAITES À LA SAUCE BARBECUE

10 mL de sel
2 oignons moyens, coupés en rondelles
30 mL de jus de citron frais
1 bouteille (398 mL) de votre sauce barbecue préférée
10 mL de poivre noir frais moulu
15 mL de cassonade
3 kg de côtes levées (bœuf ou porc), coupées en portions

1. Frottez le sel et le poivre sur les côtes puis passez celles-ci sous le gril pendant 15 minutes pour les dorer.
2. Mettez les côtes et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
3. Mélangez la sauce barbecue, le sucre et le jus de citron; nappez-en les côtes.
4. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

8 portions

RECETTES

SOUPE AU POULET AUX TORTILLAS

2 gousses d'ail, émincées
5 mL de cumin
2 boîtes (426 mL) de tomates en dés et jus
4 hauts de cuisses de poulet, sans peau ou os, rincés, asséchés, salés et poivrés
1 oignon jaune, haché
Sel et poivre
375 à 625 mL de bouillon de poulet
1 boîte (115 g) de piments verts hachés, égouttés (forts ou doux, selon vos goûts)

Garnitures :
4 tortillas, coupées en lanières de 0,6 cm
125 mL de monterey jack râpé en filaments
30 mL de coriandre hachée
1 avocat, haché et touillé avec du jus de citron pour l'empêcher de se décolorer
1 lime

1. Posez le poulet dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Dans un bol, réunissez les piments verts, l'ail, l'oignon, les tomates, 375 mL de bouillon de poulet et le cumin. Mélangez bien et versez sur le poulet.
3. Faites cuire de 4,5 à 5 heures au réglage bas. Quand le poulet est très tendre, déchiquetez-le avec les dents de deux fourchettes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon de poulet pour éclaircir la soupe si elle est trop épaisse. Tenez compte du fait que les lanières de tortillas épaissiront également la soupe.
4. Juste avant de servir, ajoutez les lanières de tortillas et la coriandre. Remuez pour incorporer et ramollir les lanières. Rectifiez de nouveau l'assaisonnement.
5. Servez dans des assiettes creuses et garnissez chacune de fromage râpé en filaments, d'avocat haché et d'un filet de jus de lime.

4 à 6 portions

HARICOTS AU LARD CLASSIQUES

6 boîtes (454 mL) de haricots cuits au four et égouttés
125 mL de mélasse
2 mL de moutarde (en poudre)
30 mL de sauce Worcestershire
2 oignons moyens, hachés
250 mL de ketchup
5 mL de poivre noir frais moulu
12 tranches de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant puis émietté

1. Mettez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse et mélangez-les bien.
2. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

12 portions

RECETTES

CARRÉS MOELLEUX AU CHOCOLAT

250 mL de cassonade
60 mL de poudre de cacao
250 mL de grains de chocolat au lait
90 mL de beurre ou de margarine, fondu
2 paquets (78 g) de crème-dessert au chocolat
375 mL d'eau
1,25 litre de préparation pour carrés au chocolat
4 œufs
250 mL d'eau

1. Vaporisez légèrement pot en grès de la mijoteuse de produit antiadhérent.
2. Réunissez la cassonade, 375 mL d'eau et la poudre de cacao dans une petite casserole puis portez à l'ébullition.
3. Mélangez le reste des ingrédients dans un petit bol, ils formeront une pâte.
4. Étalez la pâte dans le pot en grès puis versez le mélange bouillant sur la pâte.
5. Couvrez puis faites cuire 1,5 heure à haut. Réglez la mijoteuse à l'arrêt et laissez reposer dans la mijoteuse pendant 30 minutes. Servez les carrés encore tièdes.

12 portions

ARTICHAUTS FARCIS

1 citron, coupé en rondelles
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)
1 gros bouquet de persil à feuilles plates, haché
5 mL de poivre noir frais moulu
500 mL de pecorino romano râpé
10 mL de sel
30 mL d'huile d'olive vierge extra
6 ou 8 artichauts, lavés, le haut des feuilles et les queues coupés

Placez les rondelles de citron ainsi qu'environ 4 cm d'eau dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre dans un bol. Écartez les feuilles des artichauts et remplissez généreusement les poches ainsi formées de farce, jusqu'à ce que vous atteigniez les petites feuilles du centre. Posez les artichauts debout dans la mijoteuse. Aspergez chaque artichaut de quelques gouttes d'huile d'olive. Réglez la mijoteuse à haut pendant 1,5 heure ou bien à bas pendant 3 ou 4 heures. Mettez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et se séparent facilement du cœur. Vérifiez le degré de cuisson au bout d'une heure à haut ou de 3 heures à bas.

6 à 8 portions

RECETTES

RAGOÛT AU POULET ET AUX PATATES

8 poitrines de poulet, coupées en cubes
4 pommes de terre jaunes, coupées en cubes
2 boîtes (796 mL) de tomates entières
5 mL de poivre noir
2 mL de muscade
10 mL de graine de céleri
500 mL de bouillon de poulet
4 patates, pelées et coupées en cubes
4 carottes, coupées en rondelles
5 mL de sel
1 mL de cannelle
10 mL de paprika
125 mL de basilic frais

1. Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez puis faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou bien 3 à 4 heures à haut.

12 portions

GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

1 boîte de crème de champignon condensée
1 tranche de jambon d'environ 750 g, coupée en cubes
Assaisonnement pour grillades à volonté
6 à 8 grosses pommes de terre russet, lavées à la brosse et coupées en rondelles de 0,6 cm
1 boîte à soupe d'eau
120 g de cheddar râpé en filaments

1. Faites des couches de pomme de terre et de jambon dans pot en grès de la mijoteuse que vous aurez préalablement graissé de produit antiadhérent en vaporisateur.
2. Mélangez la soupe, l'eau, le fromage et l'assaisonnement; versez sur les pommes de terre. Faites cuire pendant 3,5 heures à haut puis 1 heure à bas.

6 à 8 portions